Krone Sihlbrugg

Krone@home Takeaway

Nach wie vor können Sie Spezialitäten aus der Kronenküche auch zuhause geniessen. Wir bereiten die Speisen vor und Sie können Sie mit wenigen Handgriffen zuhause fertig machen.

Auch wenn Sie Gäste haben, sind wir für Sie da und helfen kochen. Fast alle Gerichte eignen sich auch für mehrere Personen. Schwierig wird es erst, wenn jeder etwas anderes essen möchte.

Neu haben wir übrigens unseren „Chefs Table@home“ ins Leben gerufen. An einem Montag, Dienstag oder Mittwoch kommen wir zu Ihnen nach Hause und kochen für Sie. Nähere Informationen finden Sie auf unserer Homepage oder fragen Sie uns per Mail an.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung (immer mindestens 1 Tag im voraus) Bitte koordinieren Sie Ihre Abholzeiten so, dass sie nicht in unserer Servicezeiten fallen.

Monika Jans und Thomas Huber
kontakt@krone-sihlbrugg.ch oder telefonisch 044 729 83 33

Brotauswahl – gefroren - fertig zum Mitnehmen

Alle unsere Brote haben eine lange Gärzeit. Mittlerweile pflegt Thomas verschiedene Sauerteige, wie Weizen, Dinkel und Roggen. Unsere Mehle beziehen wir von der Bachtalmühle in Sins und das Teigwarenmehl von der Mulina Marrogia im Tessin.

Tiefgefrorene Zöpfe und Brote sind immer erhältlich. Die Anleitung zum Aufbacken bekommen sie bei allen gefrorenen Produkten mit.

Weizen-Sauerteigbrot mit Lievito madre	Fr.	4.50
Copper-Dinkel Vollkornbrot mit Bier und Kernenallerlei	Fr.	4.50
100% Lichtkornroggenbrot mit Sauerteig	Fr.	6.50
Züri Bürli (Doppelbürli)	Fr.	5.00
Brioche aus Lievito madre und viel Emmentaler Bauernbutter	Fr.	14.50
Glutenfreies Mehrkornbrot	Fr.	6.50
Glutenfreies Mais-Knusperbrot	Fr.	3.50
Pumpernickel	Fr.	9.00
Glutenfreies Früchtebrot oder Dunkles Dörrbirnen-Feigenbrot	Fr.	12.50

Freitag, Samstag und Sonntag gibt es frischgebackene Zöpfe

mit Lievito madre, Hirzler Eiern und Emmentaler Bauernbutter

500g Fr. 8.00 1kg Fr. 12.50

Brotaufstrich / Chutneys

Rauchlachsmousse	100g	Fr.	9.00
Griebenschmalz	100g	Fr.	5.00
Bauernbutter aus dem Emmental	500g	Fr.	9.00
Zuger Kirschen mit eingemachtem Ingwer (passt gut zu Foie gras)	100g	Fr.	9.00

Vorspeisen

Hausgeräucherter Bömlö Lachs	100g	Fr. 13.00
Schottisches Lachsrückenfilet mit asiatischen Aromen gebeizt	100g	Fr. 13.00
Hausgeräucherter, fein aufgeschnittener Speck	100g	Fr. 5.50
Entenleberterrine	100g	Fr. 20.00
Nüsslisalat vom Enikerhof mit Kronendressing und gekochtem Hirzler Ei	70g	Fr. 12.50
Weisse Spargeln aus Flaach	450g	Fr. 29.00
mit Kerbel-Zitrusmayonnaise	50g	Fr. 2.50
mit Hollandaise mindestens 200g (fix und fertig muss innert 3 Stunden konsumiert werden)	100g	Fr. 11.00

Unsere Renner

Kalbfleischravioli 24 Stück Fr. 24.00
mit altem Sbrinz und Salbei

Kalbshohrücken und Holzofenribs ab 2 Personen pro Person Fr. 52.00
Sauce aus eingemachten Morcheln, mit feinen hausgemachten Nudeln, Rüebli und Gardiesli-Topinambour aus dem Ofen

Gitzi aus dem Muotathal mit frischen Kräutern ab 2 Personen Fr. 45.00
Rücken und Brust am Knochen gegart, Gigot ausgelöst Bratwürstli, Frühlingsknoblauch, kleine Bratkartoffeln und Bundkarotten, Blattspinat vom Enikerhof

Hauptgerichte

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti Fr. 39.50

Rindsfiletwürfel mit Senfsauce aus Hirzler Sauerrahm Fr. 39.50
Rösti aus Freiämter Kartoffeln und Lauch

Feine hausgemachte Nudeln mit Hirzler Sauerrahm, Bärlauch und hausgeräuchertem Lachs Fr. 27.00

Rindfleischtartar ab 2 Personen pro Person Fr. 27.00
vom Piemonteser Weiderind aus dem Emmental – handgeschnitten mit klassischen Beilagen mit denen sie das Tartar zuhause nach ihrem Geschmack zubereiten können

Aus dem Wasser

Wolfsbarsch (Loup de Mer) in der Meersalzkruste mit Champagner-Buttersauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat	für 2 Personen	Fr. 125.00
Paella Bestellungen (für das Wochenende bitte bis Donnerstag 18:00) mit Poulet und Meeresdelikatessen (Meerfische, Hummer, Crevetten, Jakobsmuschel) – so vorbereitet, dass das Gericht nur nach Anweisung im Ofen erwärmt werden muss – nur im 2er Schritt zu bestellen	Fr.	für 2 Personen 100.00

Aus der Fischzucht der Familie Spielhofer in Niederwil bei Cham

Forellen gebraten mit Mandelbutter und Frühlingskartoffeln	2 Stück	Fr. 30.00
Forellen blau mit Essigsud, Dampfkartoffeln, Butter und Zitrone	2 Stück	Fr. 30.00

Käse

4 jähriger Alp-Sbrinz von der Alp Chueneren gebrochen	100g	Fr. 5.50
Käseteller (nach ihren Wünschen – Kuh, - Schaf, - Ziege)		Fr. 19.00
Käseplatte für 4 Personen		Fr. 62.00

Desserts

Schoggimousse in der Box	500g	Fr. 45.00
Zuger Kirschtorte der Confiserie Speck	20cm Ø	Fr. 25.00
Hausgemachte **Käsesahnetorte**	12cm Ø	Fr. 22.00
Vanilleglacé mit echter Bourbon-Vanille und Hirzler Eiern	600g	Fr. 26.00
Schoggi- oder Moccaglacé	600g	Fr. 22.00
Himbeer- oder Mangosorbet	600g	Fr. 22.00
Glacé-Querschnitt (5 Glacéaromen je 1dl als Überraschung)		Fr. 18.00

Auf Vorbestellung (Mittwoch bis Sonntag)

Klassische Cremeschnitte am Stück	50cm	Fr. 82.00

Genuss im Grossen (ab 6 Personen)

Bitte fragen Sie uns ca. 5 Tage vorher an

Braten aus dem Holzofen (mindestens 160g pro Person)

Kalbsbraten	pro 100g	Fr.	15.00
Roastbeef	pro 100g	Fr.	18.00
Rindsfilet (Sie bekommen dazu einen Sous-vide-Kocher)	pro 100g	Fr.	22.00

Beilagen

Kartoffelgratin (Beilage zum Fleisch)	Portion	Fr.	8.00
Rösti	Portion	Fr.	12.00
Spätzli (Mindestbestellmenge 1kg)	Portion 250g	Fr.	8.00
Gemüsebeilage	Portion	Fr.	10.00

Saucen

Portweinsauce	100g	Fr.	8.00
Béarnaisesauce mindestens 300g	100g	Fr.	11.00

Wenn sie einen entspannten Abend daheim geniessen möchten, sorgen wir für den kulinarischen Genuss

Einladungen bis 20 Personen sind künftig keine grosse Herausforderung für Sie. Besprechen Sie mit uns im Voraus Ihre Wünsche.

Sie können mit uns ein mehrgängiges Menu zusammenstellen oder nur einzelne Komponenten aus unserem Takeaway Angebot wählen.

Denken Sie an Ihren Apero zu Hause – wir haben verschiedene Cocktails im Angebot

Herzlichen Dank für ihr Vertrauen

Monika Jans und Thomas Huber mit ihrem Team

Im Preis der Speisen sind 2.5% MWST enthalten.